

# Linguine al Prezzemolo

Maria Concetta Pelle - 19/11/2018



## Linguine al Prezzemolo

Vi presento un primo piatto dal sapore accattivante, risulterà sicuramente gradito ai vostri commensali: le linguine al prezzemolo.

*Ingredienti:* 1 bel mazzo di prezzemolo

1 vasetto di acciughe sott'olio

1 spicchio d'aglio

pane grattugiato

capperi

olio extravergine d'oliva

peperoncino q. b.

**Procedimento:** dopo aver mondato ed eliminato i gambi del prezzemolo, iniziamo a tritarlo sopra un capiente tagliere di legno. Aggiungiamo l'aglio, il peperoncino (occhio alla piccantezza), le acciughe (volendo possiamo usare 3 acciughe fresche disliscate). Il battuto deve risultare ben sminuzzato. Intanto mettiamo a scaldare nel vock l'olio, uniamo il battuto e rigirandolo con un mestolo di legno lasciamolo rosolare. Appena si è ben amalgamato, aggiungiamo una presa di capperi e sempre mescolando una spolverata abbondante di pane grattato. Non appena il pane ha assunto il colore dorato, spegnere e condire le linguine (in alternativa spaghetti o quant'altro) cotte al dente. Una bella mescolata e... il piatto è pronto.

**Mari Pelle**